

## **Thonmousse** (à la -minu)

Rezept für 8 Personen

### Zutaten:

270 g Thon (Büchse)

130 g Mayonnaise

1.5 dl Sulze (½ Sherry-½ Weisswein) Sulzpulver von 2½ dl. in nur 1½ dl. auflösen!

6 Stk Sardellenfilets (geschnitten)

1 dl geschlagener Rahm

### Zubereitung

Sulze herstellen und etwas auskühlen lassen.

Den abgetropften Thon, die Mayonnaise, die Sulze und die Sardellenfilets in den Mixer geben und pürieren.

Den steif geschlagenen Rahm darunter ziehen und 6-8 Std. kühlen. (Festigkeit)

Kann also gut am Vortag hergestellt werden.